500g

SPEZ5211

Penne Rigate (Pasta secca)

Pastai Gragnanesi

Penne sind das (fast) perfekte Nudelformat. Viel Teig auf wenig Raum. Viel Oberfläche für Haftung und Geschmack. Hier geriffelt = rigate. Wie immer bei Pastai Gragnanesi in perfekter handwerklicher Verarbeitung mit kraftvoll getreidiger Geschmacksintensität. Durch das ausschließlich verwendete regionale Getreide, die rauhe Oberfläche der Verarbeitung aus der Bronzedüse und die langen Trocknung nehmen diese Penne Saucen und Aromen besonders gut auf. Mit ihrer leicht eßbaren Form passen sie auch perfekt zu allen Arten von Gemüse- und Fischbegleitung, z. B. Broccoli oder Blumenkohl, oder Seehecht mit Estragonpesto.

Der Sex einer derart gut verarbeiteten Hartweizen-Pasta ist ihr Gargrad, ihre Bissigkeit. Kochen Sie diese geschmacksintensive, perfekt verarbeitete Penne also bitte pro 100 g Nudeln in mindestens 1 Liter Wasser, damit Sie mehr Biß als Pamps erzielen. Dann schmecken und fühlen Sie ihn, den Unterschied in Getreide und Verarbeitung. Dasnn beweist Nudel, daß Nudel nicht gleich Nudel ist.

Garzeit ca. 7 Minuten.

K&U
www.weinhalle.de